Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 7. Warszawa, 25 maja 1929 roku. № 20/21.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Drożdże piwowarskie, jako pokarm i zdrowie.

(Dokończenie).

Preparaty drożdżowe mogą śmiało konkurować z podanemi wyżej preparatami pod względem ich wartości odżywczej, a cena ich ogromnie jest udostępniona i wykazuje w stosunku do innych preparatów rażącą różnicę. Tak np., gdy w cenniku Instytutu Fermentacyjnego w Berlinie ogłaszają:

Drożdże odżywcze (odgoryczone i wysuszone), preparaty lecznicze, uznane przez powagi lekarskie i naukowe, jako pierwszorzędny środek wzmacniający, stosowany przy cierpieniach i niedomaganiach wszelkiego rodzaju, zalecany wszystkim od najstarszego do najmłodszego. Ceny w paczkach 250 gr. = 1½ Mk.; 500 gr. = 2,75 Mk. i 1 kg. = 5 Mk. Jednocześnie cena preparatu „Sanatogen" wynosi za 1 kilogram Mk. trzydzieści „Biocitina" — 27,50 Mk., a „Somatoza" — 48 Mk.

Preparatami drożdżowemi zajmują się od szeregu lat różne instytuty fermentacyjne, ogłaszając sprawozdania w swych rocznikach, a także w prasie specjalnej. Prasa piwowarska lat ostatnich podaje też ciekawe artykuły w tej dziedzinie, między innemi sprawozdanie Laboratorjum Botanicznego przy Instytucie Medycznym w Leningradzie. Prowadzą tam już od dłuższego czasu systematyczne badania nad drożdżami, preparując je jako niezawodny środek odżywczo-leczniczy.

Sprawozdawca Laboratorjum Pr. Nadson w artykule specjalnym zaleca podczas sporządzenia preparatów zwracać baczną uwagę na sposób przemywania drożdży, aby nie zmniejszyć wartości produktu, konieczną przytem jest stała kontrola poszczególnych etapów preparowania, badania chemiczne i drobnowidzowe.

Suszenie drożdży odbywa się w aparacie specjalnym zapomocą pary w temperaturze + 110° — 120° C. Gotowe drożdże odżywcze wychodzą z aparatu, jako proszek miałki, koloru żółtawego o przyjemnym smaku i zapachu. Skład chemiczny nie różni się od składu drożdży wyhodowanych w Instytucie Fermentacyjnym w Berlinie. Zawierają witaminy, w szczególności witaminę B, która jest w drożdżach szczególnie obfitą i bardzo odporną na wysoką temperaturę i suszenie.

Drożdże wytwórni Instytutu Medycznego w Leningradzie wypróbowano najpierw w laboratorjach, następnie w różnych zakładach kulinarnych stolicy, wreszcie w szpitalach i lecznicach. Komisja kontrolująca zebrała bogaty materjał sprawozdawczy i bez wyjątków uznanie dla drożdży, jako produktu od żywczo-leczniczego. Tak np. Prof. Dr. Smirnow, dyrektor Kliniki Instytutu Medycznego pisze: „Preparaty drożdżowe stosowano chorym, jako dodatek do zup, sosów i potraw. Porcja dzienna drożdży wynosiła 30 gr., przyswajana przez organizm była bardzo dobrze".

Inny zakład leczniczy „Szpital dziecięcy im. Dr. Pirogowa" przesyła list następujący: „Drożdże suche stosowano z bardzo dobrym wynikiem, dodając niemowlętom do mleka flaszkowego, starszym dzieciom do zup i kaszki. Porcja dzienna stosownie do wagi każdego dziecka wynosiła od 0,5 gr. na 1 kilogram wagi ciała i dochodziła w sumie aż do 38 gr.".

Prof. Dr. S. Kulniew, dyrektor kliniki Dermatologicznej, donosi, że stosował też z wielkiem powodzeniem drożdże suche, w różnego rodzaju chorobach skórnych i t. p.

Trudno przytaczać zdania tak wielu powag naukowych, ogłaszanych w szeregu pism i broszur naszych i zagranicznych, pobieżny tylko przegląd ważniejszych sprawozdań dostatecznie stwierdza fakt, że drożdże piwowarskie odpowiednio spreparowane znalazły zastosowanie we wszystkich prawie chorobach, dręczących ludzkość naszą, nie wyłączając takich jak gruźlica, tyfus, cholera i tak popularna obecnie grypa.

„Warszawskie Wiadomości Farmaceutyczne" z roku 1889 (str. 120) podają, że drożdże piwne jako lekarstwo znane już były od roku 1836, wyrabiano już wtedy z drożdży różne mikstury i syropy uzdrawiające.

W tem samem piśmie w roku 1902 zalecają: „Owos" preparat białkowy z drożdży piwnych. W roczniku 1903 znajdujemy kilka nazw „trwałych preparatów drożdżowych":

1) „Furunkulina" czyli suchy ekstrakt z drożdży piwnych;

2) „Levure de Biere Securite", wyrabiany przez Towarzystwo Securite w Tirlemont w Belgji;

3) Tabletki z drożdży piwnych, wyrabiane podług przepisów prof. Roosa we Fryburgu;

4) Tabletki z drożdży wyrobu jednej z firm monachijskich;

5) „Zymina" przygotowana przez A. Schroeder'a w Monachjum.

W tymże roczniku spotykamy ogłoszenie o preparatach drożdżowych „Owos", „Siris" i „Wuk".

W innym roczniku czytamy: „Witamina Chapelle". Mączka zawierająca między innemi i drożdże.

„Yeastin". Preparat drożdżowy pozbawiony zapachu i smaku. W handlu znajduje się pod postacią proszku i tabletek.

Dzieło Dr. H. Thoms'a p. t. „Handbuch der praktischen und wissenschaftlichen Pharmazie" w tomie VI podaje cały szereg preparatów drożdżowych wyrabianych obecnie zagranicą: „Ekstrakt drożdżowy", „Pepkam" i „Zyma", proszki, pasty, tabletki, mydła i plastry drożdżowe.

Polskie Towarzystwa Chemiczno - Farmaceutyczne, urządzone na wzór zakładów zachodnio-europejskich, produkują także różne preparaty drożdżowe, które w myśl hasła „Popierajmy Przemysł Krajowy", powinny wyrugować zupełnie z handlu naszego napływające stale pod różnemi nazwami podobne preparaty zagraniczne.

Wzrastająca ilość preparatów leczniczych drożdżowych wyrabianych w kraju powiększa stale zapotrzebowanie drożdży. Zastosowanie tych ostatnich, jak widzimy, jest bardzo szerokie, koszta preparowania opłacają się sowicie, a marnowanie tak cennego produktu, jakim są drożdże, nie powinno mieć już miejsca w browarach naszych, pod względem urządzeń i jakości wytwarzanego produktu głównego, piwa, nie ustępujących wzorowym browarom zagranicznym.

SACHARYNA.

Coraz większe zapotrzebowanie rynku na piwa słodowe, słodzone cukrem, spowodowało, że wiele browarów rozpoczyna produkcję tego rodzaju piwa, słusznie przystosowując się do zapotrzebowania. O ile nam wiadomo, Ministerstwo Skarbu dość chętnie udziela zezwoleń na dodawanie cukru do wyrobu piwa słodowego, nawet w wypadkach budzących wątpliwość, czy dodawanie cukru nie będzie pokrywką dla nadużyć. Mamy tu na myśli sacharynę zastępującą cukier a dyskredytującą opinję piwa.

Niejednokrotnie już zwracaliśmy się do władz skarbowych z prośbą o uzdrowienie tych stosunków i surowe prześladowanie producentów fałszujących piwa słodowe sacharyną, wskazując na szkody, jakie wyrządzają Skarbowi Państwa, a przedewszystkiem piwowarstwu. W ostatnich dopiero czasach władze energiczniej zaczęły zwalczać ten rodzaj fałszerstwa, czego niemiłe odgłosy znajdujemy w prasie codziennej.

Przejdźmy do faktów. Już w dniu 29 marca „Express Poranny" donosi, że w browarze I. Nesta, przy ulicy Brzeskiej 14, Komisarjat Rządu skonfiskował 575 butelek piwa marcowego słodzonego sacharyną. W miesiąc później „Ilustrowany Kurjer Codzienny, wychodzący w Krakowie, w Nr. 116 pisze: „Warszawskie piwo na sacharynie. Z Warszawy donoszą: Mimo ostrzeżeń władz znaczna liczba browarów warszawskich słodzi piwo marcowe sacharyną zamiast cukrem, wbrew obowiązującym przepisom. Komisarjat Rządu, łącznie z państwowym zakładem badania żywności, zajął się ostatnio energicznie tępieniem tego nadużycia. Znalezione piwo, słodzone sacharyną, wylewane jest do kanałów, w poszczególnych wypadkach niszczy się w ten sposób po parę tysięcy litrów.

Popierajmy przemysł krajowy!

Niezależnie od tego, stwierdzono antysanitarny stan wielu browarów. Winni poniosą zasłużoną karę".

W kilka dni później ten sam organ pisze:

„Warszawskie piwo na sacharynie. Odnośnie do wzmianki w Nr. 116 z dnia 29 kwietnia r. b. pod tytułem: „Warszawskie piwo na sacharynie" otrzymujemy następujące wyjaśnienia: Wzmianka o browarach warszawskich, wyrabiających piwo na sacharynie, dotyczyć może wyłącznie firm jak: Nesta, Polonja, „Chmiel", Kleinbaum i Wąsowicz, wyrabiających piwo pod nazwą „Ciemne słodowe", którego Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Haberbusch i Schiele S. A. nie produkują".

Oczywiście czuliśmy się w obowiązku rzecz sprawdzić u źródła i rzeczywiście, na liście firm fałszujących piwo sacharyną, figurują browary J. Nesta — Brzeska 14, Browar „Polonja" — Grzybowska 71, Browar „Chmiel" — Ogrodowa 62, „Browar Warszawski" — Nowolipie 68 i „Browar Mazowiecki" — Muranowska 6. Z pośród przedsiębiorstw produkujących tak zwany „napój słodowy" figurują firmy Zawadzki i Berliner.



Dla ścisłości zaznaczyć musimy, że firmy „Wąsowicz" nie napotkaliśmy.

Wyżej wymienionym firmom, fałszującym piwo, grozi kara grzywny od 100 do 1000 złotych, albo areszt od 2 do 6 tygodni i konfiskata towaru lub wszystkie kary łącznie zależnie od stanowiska władzy orzekającej.

Niema co mówić — piękną prowadzą propagandę na rzecz piwa.

W chwili kiedy solidne przedsiębiorstwa z ogromnym nakładem pracy i kapitałów usiłują pogłębić rynek, spopularyzować piwo, jako napój smaczny i pożywny, jak na to zasługuje, kiedy w tym samym celu C.Z . P. P. i S. występuje na Powszechnej Wystawie Krajowej, — liczne pokątne browarki popełniają najcyniczniej „przestępstwo z chęci zysku", gdyż tylko takiem mianem fałszerstwo nazwać można, podkopujące zaufanie spożywców do piwa, jako napoju zdrowego i pożywnego.

Cóż z tego, że ten i ów zapłaci grzywnę lub nawet posiedzi w areszcie? Co przez to odzyska nasz przemysł? Czy przez to naprawi się opinja piwa?

Szkody, wyrządzone w ten sposób piwowarstwu, są nieobliczalne, wielokrotnie przewyższają zyski ciągnione z tego nieuczciwego proceduru i całym ciężarem dalszych konsekwencji spadają na resztę solidnych producentów.

W imię dobra naszego przemysłu mamy prawo i obowiązek domagać się najsurowszych kar na fałszujących piwo, a jako jedyne środki usunięcia zła wskazać możemy cofnięcie zezwolenia na dodawanie cukru do piwa, ogłoszenie wyroku we wszystkich pismach, a wreszcie zamknięcie nieuczciwych przedsiębiorstw.

Czy ma jakąkolwiek rację bytu przedsiębiorstwo, przynoszące szkodę całej gałęzi premysłu, skarbowi i spożywcy? Czy jest jakikolwiek argument przemawiający za podtrzymaniem produkcji fałszowanego piwa?

Przekonani jesteśmy, że władze jaknajenergiczniej w tej sprawie postąpić zechcą w obronie spożywcy, skarbu i interesów całego przemysłu piwowarskiego.

WŁOCHY 1928.

W roku gospodarczym 1927/8 we Włoszech było czynnych browarów 53 czyli o 22 mniej aniżeli w poprzednim okresie sprawozdawczym. Piwa wyprodukowano również mniej o 313,302 htl., to jest 928,518 htl.

KONTYNGENTY W PIWOWARSTWIE NIEMIECKIEM.

Piwowarstwo niemieckie, po gwałtownym spadku spożycia w dobie powojennej, ze względu na swój ogromny wzrost, musiało szukać pomocy w kontyngentowaniu produkcji. Ustawa z dnia 26 czerwca 1928 roku, traktująca o opodatkowaniu piwa, wprowadziła przepisy o kontyngentach na przeciąg lat dziesięciu, t. j. do dnia 1 kwietnia 1929 roku. Kontyngenty dla każdego browaru zostały ustalone na podstawie produkcji z roku 1912 i 1913, a przekroczenie normy ustalonej powodowało w pierwszych pięciu latach potrójne, a następnie podwójne opodatkowanie z tytułu akcyzy. Wprowadzenie kontyngentów złagodziło znacznie swobodną walkę kontyngencyjną, w której większość słabszych i mniejszych browarów musiałaby uledz.

W ten sposób uniemożliwiono również na okres dziesięcioletni powstanie nowych browarów, któreby nie mogły się rozwijać, będąc przeciążone opłatami akcyzowemi.

Ustawa o kontyngentach była więc puklerzem dla przedsiębiorstw słabszych i hamulcem w wyścigu hektolitrowym. Tym jednak przedsiębiorstwom, które w żadnym wypadku nie miały możności egzystencji umożliwiało względnie korzystne wycofanie się z szeregów przez możność odsprzedaży kontyngentów, co było na szeroką skalę stosowane.

Termin dziesięcioletni był okresem, jak przypuszczano, dostatecznym na odbudowanie zrujnowanego przez wojnę rynku piwnego. Dziś okazało się, że okres ten był zbyt krótki, a sfery rządowe i piwowarskie rozważają czy nie należałoby przedłużyć prawa o kontyngentach na dalsze lat dziesięć.

Wzorem dla przepisów kontyngentowych była stara bo z roku 1889 bawarska ustawa o opodatkowaniu piwa, w której dla nowopowstających browarów przewidziane były wyższe stawki podatkowe, aniżeli dla browarów starych.

Ostrzejszą jeszcze była ustawa bawarska z roku 1910, która ustanowiła dla browarów kontyngenty słodu (do roku 1918) na podstawie produkcji 1907, 8 i 9 roku. Przekroczenie kontyngentu słodowego powodowało podwyżkę opłat akcyzowych o 10%. Nowe browary, które powstały po wejściu w życie tych przepisów, płaciły podatek od spożycia o 25% wyższy.

To samo mniej więcej obowiązywało w Witembergji i Badenji.

Jak z tego wynika kontyngentowanie produkcji browarów nie jest wynalazkiem powojennym i może temu w znacznym stopniu zawdzięcza piwowarstwo niemieckie potężny rozwój do jakiego doszło.

Sprawa dalszego kontyngentowania produkcji piwa nie została jeszcze definitywnie rozstrzygnięta, a ostateczne obrady odłożono do 1 lipca r. b. i do tego terminu nadal obowiązuje prawo z roku 1918.

Łącznie z temi zagadnieniami rozpatrywano sprawę podwyżki opłat akcyzowych. Projekt rządowy został jednak odrzucony i jak donosi Ilustrowany Kurjer Czerwony z dnia 5 b. m. Minister Skarbu, socjalista Hilferding, zrezygnował z podwyżki podatku od piwa, przeciw której najostrzej występowały partje ludowe bawarska i niemiecka.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Sacharyna. W Nr. 17 — 18 „Przemysłu Piwowarskiego na str. 98, podaliśmy dokładny przedruk wyroku Sądu Najwyższego w sprawie tytułu własności butelek. Przedruku dokonano z Nr. 8 „Gazety Sądowej Warszawskiej".

Mimo, że sprawa dotyczyła nalewania flaszek, w których jest utrwalona w szkle nazwa innego browaru, w bardzo obszernych motywach poruszono cały szereg artykułów, luźno tylko ze sprawą powyższą związanych, tak z ustawy karno-skarbowej, jak i z ustawy o opodatkowaniu piwa.

Na str. 9 w pierwszej kolumnie w wierszu 33, czytamy co następuje: „W myśl art. 12 L. 1 do 4 ustawy o opodatkowaniu piwa, do wyrobu piwa wolno używać tylko słodu z jęczmienia lub innego zboża, a nadto cukru i sacharyny tudzież piwa barwiącego".

Jest to oczywiście błąd. Art. 12 nic o sacharynie nie mówi, a redaktor motywów do wyroku pomylił pojęcia „sacharyny" i „sacharozy", o której mowa w punkcie drugim.

Rzecz jasna, że widoczna pomyłka i to nie w wyroku rozpatrującym zasadniczą sprawę, a w motywach do orzeczenia w sprawie innej natury, nie może zmienić obowiązujących przepisów.

P. W. K. W dniu 16 maja, tak jak to było zgóry zapowiedziane, odbyło się uroczyste otwarcie Powszechnej Wystawy Krajowej w Poznaniu przez Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej.

Wszelkie opisy wystawy, jakie czytaliśmy w prasie codziennej i perjodycznej, chociażby najpochlebniejsze, w istocie rzeczy niedostatecznie odzwierciadlają tą potęgę pracy i wysiłku, która zrodziła tak imponującą rewję naszego gospodarstwa narodowego. By zdać sobie sprawę z istotnej wagi i rozwoju naszego życia gospodarczego, należy osobiście zwiedzić Powszechną Wystawę Krajową.

Poza pawilonem C. Z. P. P. i S., odzwierciadlającym całokształt pracy przemysłu piwowarskiego i słodowniczego, własne pawilony ufundowały Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele", Browar Okocimski i Browary Huggera w Poznaniu. Niezależnie od tego w pawilonie przemysłu spożywczego wystawiają: Browar Okocimski. Browar Arcyksiążęcy w Żywcu, Browary Huggera, Browar Krotoszyński i browar z Gniezna.

Bliższe opisy pawilonów stoisk i eksponatów podamy w następnych numerach.

Spożycie piwa. W miesiącu kwietniu wpłynęło do kas skarbowych z tytułu akcyzy od piwa 679.000 zł., co odpowiada spożyciu piwa w marcu 123.000 htl. W porównaniu do marca ubiegłego roku spożycie spadło o 4,717 rtl., czyli o 3,7%. W porównaniu do spadku z lutego rynek piwny wykazał już znaczną poprawę. Jak przewidujemy kwiecień wykaże już nieznaczny wzrost w porównaniu do roku ubiegłego, mimo, że wiosna była bardzo zimna.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1927	1928	Różnica	%
Styczeń . .	133152	130978	— 2174	1,6
Luty . . .	154529	104000	— 50529	32,8
Marzec . .	127717	123000	— 4717	3,7
Razem . .	415398	357978	— 57420	13,7

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1928	1929	Różnica
Styczeń . .	748000	861000	+ 113000
Luty . . .	735000	723000	— 12000
Marzec . .	853000	574000	— 279000
Kwiecień .	705000	679000	— 26000
Razem . .	3041000	2837000	— 204000

Przywóz i wywóz piwa. W roku 1928 przywieziono do Polski 11.754 q. piwa (waga brutto) co odpowiadałoby mniej więcej, po odliczeniu 40% na wagę beczek, 7.052 htl. Wywieźliśmy zaledwie 794 q., t. j. 476 htl.

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

Ulgi kolejowe dla zwiedzających P. W. K. Wydarzyły się w ciągu ubiegłych 2 dni liczne wypadki, że osoby przyjeżdżające na P. W. K. znalazły się w kłopotliwem położeniu, w związku ze zniżkowemi biletami kolejowemi. Wobec tego raz jeszcze zawiadamia się wszystkich wyjeżdżających do Poznania, ażeby natychmiast przy kasie kolejowej w chwili wyjazdu z miejsca zamieszkania zawiadamiali, że wyjeżdżają do Poznania na P. W. K., gdzie otrzymają zniżki na przyjazd do Poznania i na tej podstawie w Poznaniu, już bez żadnych trudności, otrzymać będą mogli ponowne zniżki na drogę powrotną. Kto nie zastosuje się do powyższego i nie zgłosi wyjazdu w miejscu zamieszkania, nie może, pod żadnym warunkiem, liczyć na żadne zniżki.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	10/V	36.00 — 36.25 zł.
Bydgoszcz	10/V	33.00 — 34.00 zł
	16/V	33.00 — 34.00 zł.
	18/V	33.— — 34.00 zł
Kraków.	17/V	33.00 — 34.00 zł.
Lublin.	17/V	33.25 — 33.50 zł.
Poznań.	8/V	33.50 — 35.00 zł.
Wilno.	10/V	42.00 zł.
	18/V	49.00 zł.
Berlin.	8/V	218 — 230 mk. n.
	11/V	218 — 230 mk. n.
	14/V	218 — 230 mk. n.
	15/V	218 — 230 mk. n.
	16/V	218 — 230 mk. n.
	17/V	218 — 230 mk. n.
	18/V	218 — 230 mk. n.
Hamburg.	8/V	9.50 flh. Dun. Ros.
	14/V	9.70 flh. Dun. Ros.
	17/V	9.70 flh. Dun. Ros
	8/V	9.35 flh. La Plata
	14/V	9.50 flh. La Plata
	17/V	9.50 flh. La Plata
	8/V	9.00 flh. Marocco
	8/V	9.40 flh. Canada Western
	14/V	9.00 flh. Canada Western
	17/V	9.00 flh. Canada Western
Chicago.	7/V	Malting 54 — 60 cts. za bushel
	8/V	Malting 56 — 66 cts. za bushel
Chicago.	10/V	Malting 54 — 64 cts. za bushel
	13/V	Malting 53 — 73 cts. za bushel
	14/V	Malting 54 — 64 cts. za bushel
	16/V	Malting 53 — 64 cts. za bushel
	17/V	Malting 53 — 74 cts. za bushel
Nowy York.	7/V	Malting 74 cts. za bushel
	8/V	Malting 75 cts. za bushel
	10/V	Malting 74 cts. za bushel
	13/V	Malting 73 cts. za bushel
	14/V	Malting 74 cts. za bushel
	16/V	Malting 74 cts. za bushel
	17/V	Malting 74 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.